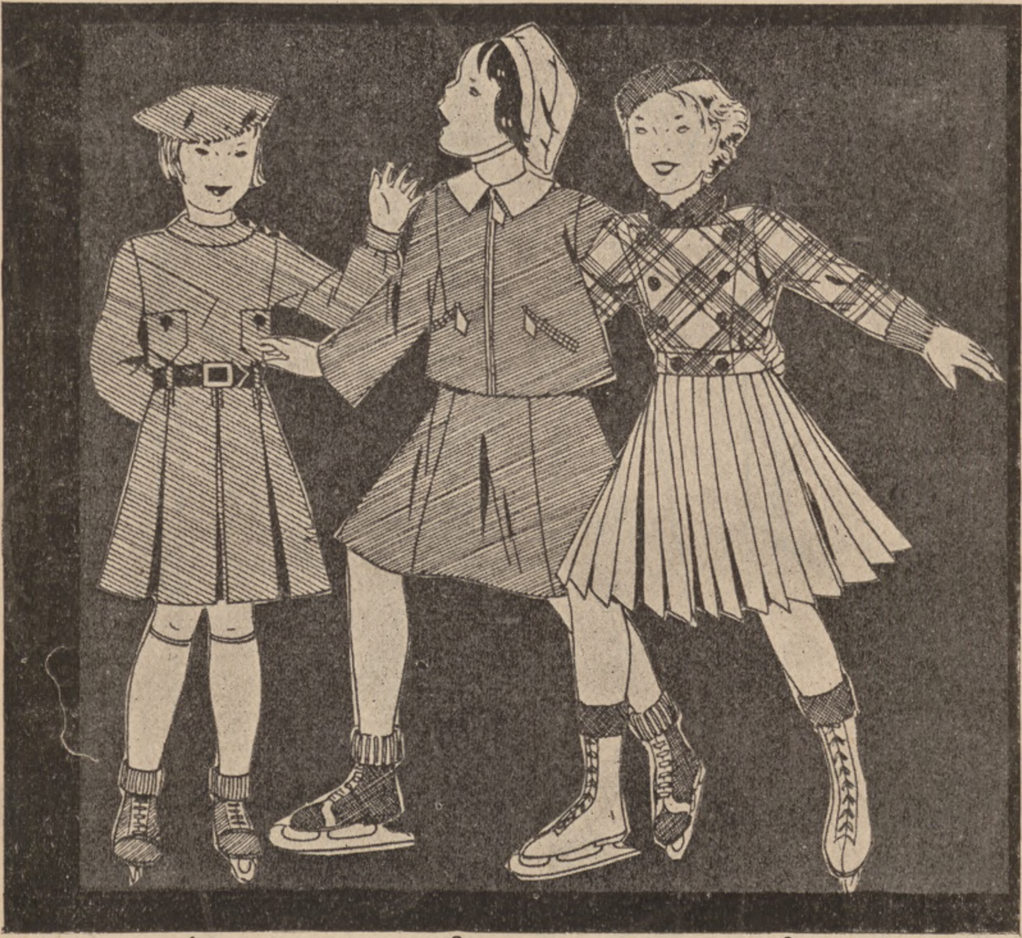
# RADY PRAKTYCZNE

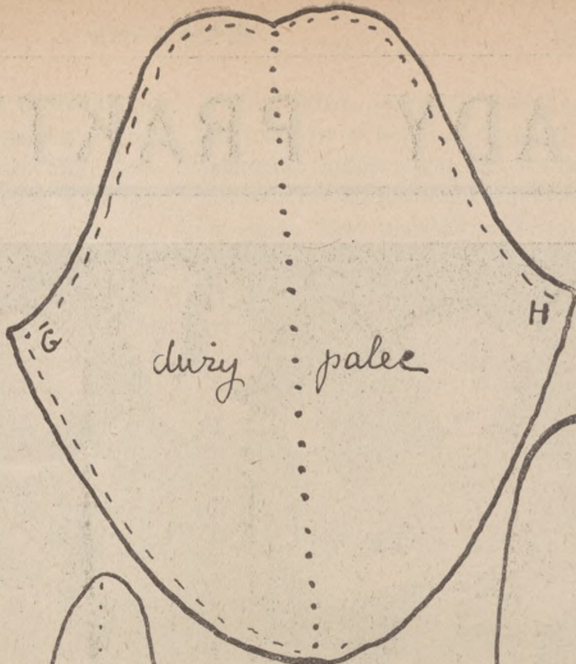


1 2 3

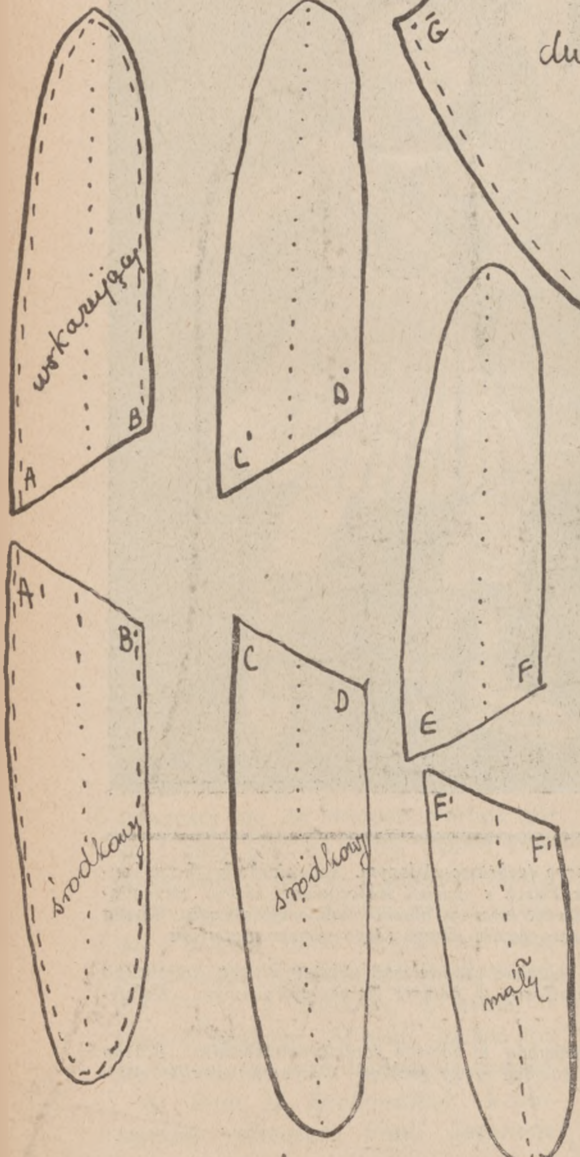
1. *Kostium na ślizgawkę z wełny w kolorze jaskrawo-zielonym. Spódniczka krótka w kontrafałdy w górze, krótko zostebnowane. Pasek z czarnej lakierowanej skóry. Strzemiączka przy pasku tworzą jakby przedłużenie kieszeni bluzki. Kołnierzyk okrągły. Bluzka zapięta na ramieniu na czarne błyszczące guziki. Beret z tego samego materiału.*

2. *Kostium na ślizgawkę z granatowego sukienka. Spódniczka w kliny, bluzka wyrzucana z kieszeniami, zapięta na zamek błyskawiczny w kolorze ciemno-cytrynowym. Kołnierzyk ciemno-cytrynowy.*

3. *Kostium ślizgawkowy. Spódniczka plisowana w kolorze popielato-niebieskim. Bluzka w kratę popielatą i niebieską, zapięta na dwa rzędy guzików. Czapeczka, szalik i skarpetki z angory w kolorze elektryk.*

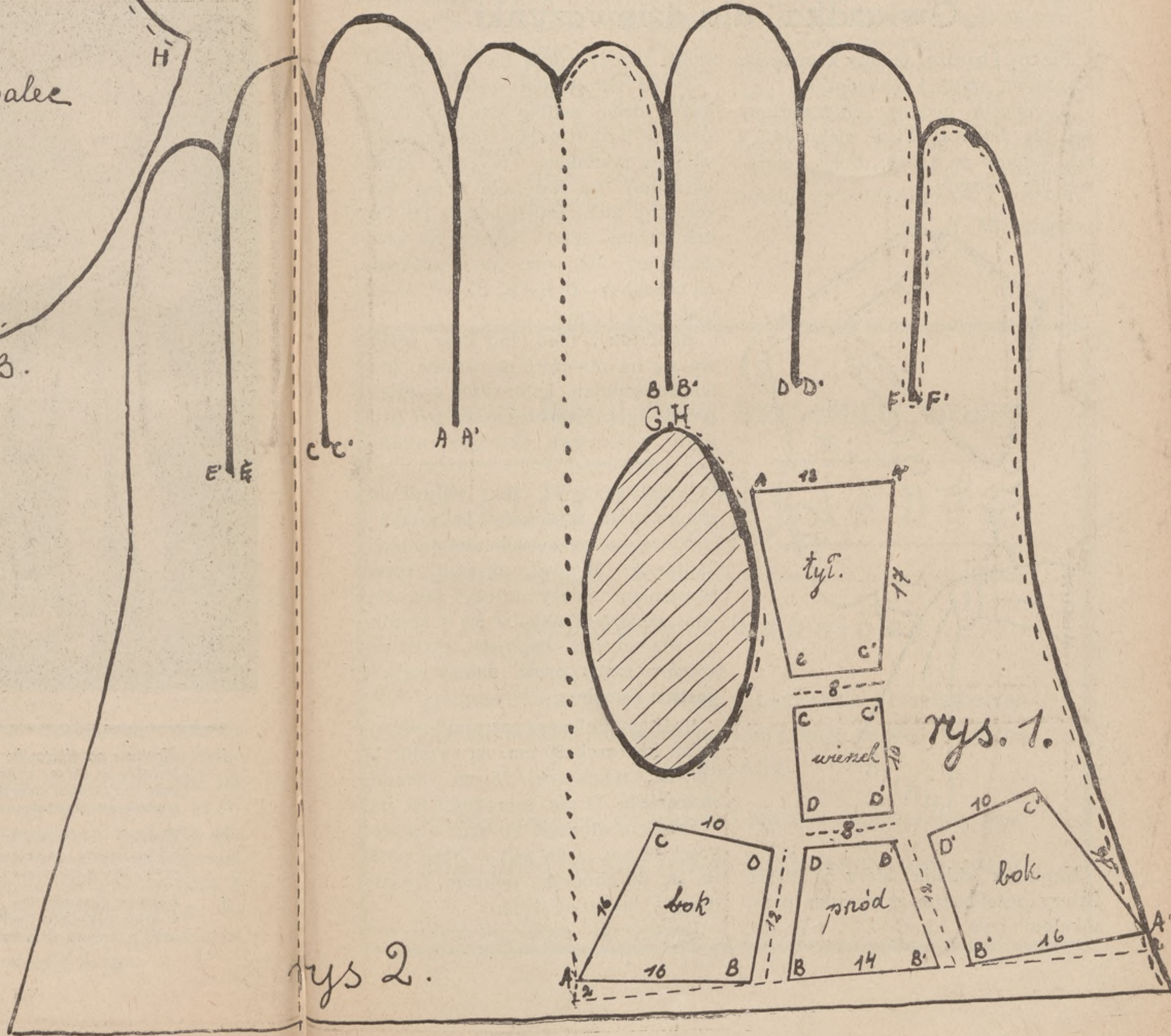



rys. 3.




boczne części palców.

rys 4




rys 2.

rys. 1.

# „Gwiazdka" dla dziewczynki.

Piękny i bardzo modny komplecik: Kapturek, szalik i rękawiczki.

Komplecik podany przeznaczony jest dla dziewczynki w wieku od 5-8 lat. Robimy go z filcu, flory kolorowej lub welwetu.



Kapturek składa się z 5 części. Cztery części boczne są złączone prostokątem (rys. 1.) C—C', i D—D', który tworzy górną część kapturka.

Przed skrojeniem należy powiększyć formę według wzoru podanego nadając kształt odpowiedni przedstawionym rysunkom. Wyciętą formę układamy na materiale w ten sposób, aby nitka prosto padała na środek każdej części formy. Na szwy dodajemy 1/2. cm, na założenie na bokach A—B, B—B', B'—A', A—A' dodajemy 1 cm.

Kapturek z filcu lub flory zeszywa się na zewnątrz po stronie prawej kordonkiem, kolorowym ściegiem przed—igłą. Kapturek może być podszyty podszewką skrojoną według podanej formy.

Wiotki materjał, jak welwet lub cienka flora kraje się podwójnie i zeszywa, w ten sposób usztywnia się kapturek. Welwet, aksamit przed skrojeniem należy włożyć tak, aby włos materiału układał się w kierunku wierzchołka kapturka, przed zeszyciem fastrygować należy walwet gęstym ściegiem.

Ilość potrzebnego materiału wynosi na kapturek 35 cm. na szalik 14 cm. na, rękawiczki 25 cm. **razem materiału** 74 cm. szerokości 90 cm.

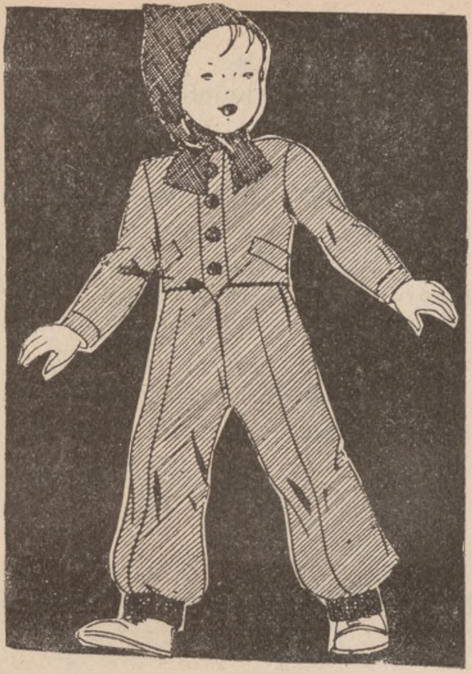
Szalik o długości 90 cm. o szerokości 14 cm. o ile jest z flory nacina się na końcach, tworząc frędzlę dlug. 5 cm. szer.1/2 cm.

Rękawiczki wykonane z filcu lub

grubszej barwnej flory zeszywamy ściegiem przed—igłą kordonkiem kolorowym.

Podany wzór na rękawiczki należy dokładnie wyciąć i przyłożyć na materiał w ten sposób, aby nitka prosta padała na oznaczone kropeczkami linie. Każdą rękawiczkę wycinamy pojedyńczo według formy bez dodawania no poszerzenie. Po skrojeniu należy zeszyć na maszynie boczne części palców rys. 4, łącząc je w punktach A A', B B', C C', D D', E E', F F', następnie te części łączymy z formą rys. 2, umieszczając je w punktach oznaczonych odpowiedniemi literami. Zeszywamy palce na zewnątrz kordonkiem gęstym ściegiem przedł-igłą, zaczynając od palca wskazującego. Palec wielki zeszywamy łącząc punkty O i H, następnie wszywamy w okrągły otwór, umieszczając punkty O H palca wielkiego w miejscu oznaczonym temi literami na rysunku. Ozdabiamy górną część rękawiczki zależnie od naszego gustu i potrzeby.

*M. Misiążanka.*



# Nasza forma bibułkowa.

Komplet sportowy na ślizgawkę dla dziecka 6-letniego, składa się ze spodenek długich i krótkiej bluzy zapiętej na przodzie. Rękawy długie wszyte w mankiety proste.

Na kostium wybrać należy praktyczny i ciepły materiał a więc wełnę miękką i gładką w kolorze niezbyt jasnym, np. bleu, rezedowy, beżowy.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Wymiary: długość | bluzy | 32 | cm |
| „ | spodni | 65 | „ |
| „ | rękawa | 38 | „ |
| obwód | pasa | 68 | „ |

Na kostium trzeba kupić 1 mtr 40 cm wełny 140 cm szerokości.

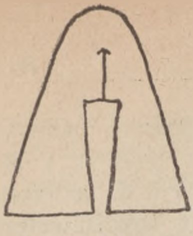
# Jak ubrać choïnkę?

Boże Narodzenie! Ile kłopotów i radości mieści w sobie to zbliżające się święto. Ile krzątaniny i zabiegów; co komu w upominku położyć pod drzewkiem? A przede wszystkim jak ubrać choinkę, by ładniejsza była od przeszłorocznej? Wyciąga się, leżące spokojnie przez cały boży rok pudła z zabawkami, bada się ich wnętrza, by stwierdzić, że wiele z zabawek należy odświeżyć, pokleić, oczyścić, wiele całkiem usunąć, jako nie nadające się do powieszenia na drzewku a miejsce ich zastąpić nowymi.

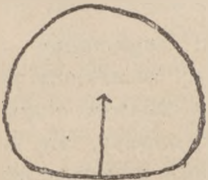
W ten sposób na choince wiesza się wszystko to, co pozostało z przeszłego roku, co się kupiło lub zrobiło teraz i co w podarunku otrzymają dzieci w dzień gwiazdki. Choinka jest często t. zw. „bogata", właściwie przeładowana, a to „bogactwo" choinki kłóci się przeważnie z jej estetycznym wyglądem. Na estetyczny wygląd drzewka wpływa tak odpowiedni dobór zabawek, jak i dekoracyjne ich rozmieszczenie.

Dla łatwiejszego zobrazowania podam parę sposobów ubierania drzewka.

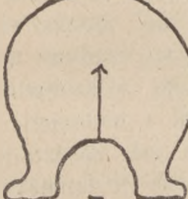
Zacznijmy od najprostszego. Oblać gałązki drzewka roztopioną stearyną, która, po zastygnięciu będzie imitowała zlodowaciały śnieg. Pozawieszać świeczki białe lub kolorowe, zimne ognie, pozarzucać nitki srebrne i złote.



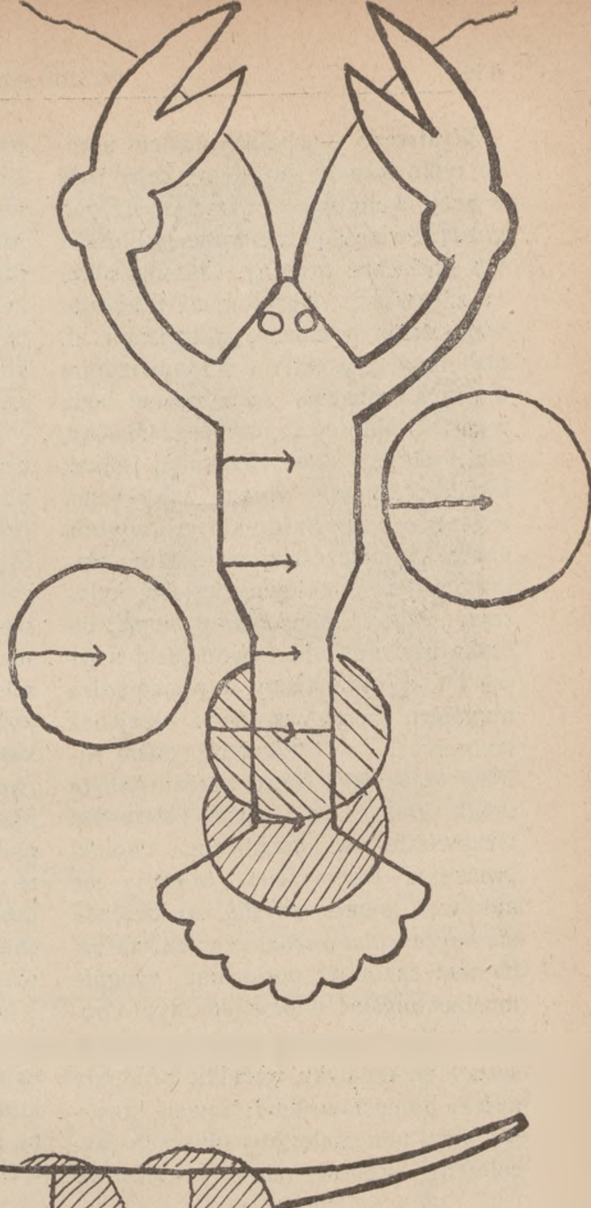
uszy
1



tułów
2



3
łapki
przednie i tylne.





Raczek z oklejanki srebrno zielonej, kołka czerwono-czarne. wąsy z cienkiego srebrnego druciku.
Jamnik: tułów z oklejonki złoto brązowej 1, 2, 3 z czerwono-żółtej. Ponacinać wzdłuż strzałek.

A. Mularska.

Wystarczy — choinka będzie ubrana tylko samym światłem. Żeby była więcej kolorowa pozawieszać pod każdą świeczką czerwone jabłuszka lub pozłacane orzechy. Choinka ubrana zabawkami fabrycznymi z kolorowego szkła, bombami, gwiazdami i t. d. ma inny charakter. Odpowiednim dla tych zabawek sąsiedztwem będą wyroby cukiernicze, owoce, łańcuchy, nici srebrne i złote. Najmilej jednak jest mieć choinkę ubraną zabawkami, własnego pomysłu do których wyrobu używa się najczęściej materiałów niedrogich lecz efektownych jak: kolorowy papier glansowany, słoma, bibułka barwna, rafia, wydmuszki z jajek i t. d. Podaliśmy w poprzednich numerach szereg wzorów z oklejanek kolorowych, w artykułach, „sami robimy zabawki", które bardzo dobrze mogą służyć za ozdobę drzewka. Oczywiście w urządzaniu choinki „własnym przemysłem" musimy się kierować pewną myślą, czy choinka ma być fantastyczna, czy też ma zachować charakter regionalny, wogóle musimy myśleć o pewnym stylu choinki. W pierwszym wypadku zawieszamy na drzewku wszelkie produkty naszej pomysłowości i fantazii, stosując przy tym materiały świecące jak; celofany srebrne, złote i kolorowe papierki z czekoladowych cukierków, słomę, watę, nitki srebrne i złote, wydmuszki z jaj i t. d., a tematem zabawkowym mogą być fantastyczne ptaki, gwiazdy, księżyce, przedziwne zwierzęta, diabły, czarownice, okręty bajkowe, królewny, królewicze, pazie, koty w butach, kwiaty i wiele innych rzeczy.

Co do choinki regionalnej — to trudniejsza sprawa. Należałoby może podać pewne typy zabawek charakterystyczne w danej okolicy, ale może niewłaściwym byłoby przeszczepianie, chociażby czasowe, folkloru miejscowego na obcy teren, coby nie harmonizowało z wnętrzem mieszkania miejskiego. Choinka powinna być uniwersalna, któraby pasowała do każdego wnętrza, np. można zrobić choinkę aktualną w każdym u nas miejscu. Ubrać ją tylko światłem małymi samolotami i balonami, które obecnie dzieci tak bardzo lubią produkować. Można je umieścić na choince spiralą, zwężającą się ku wierzchołkowi drzewka.

Ważnym elementem dekoracyjnym są świeczki, o których ładny dobór należy się starać a także i lichtarze, których albo nie powinno być widać na drzewku albo winny być tak samo ładne jak każda zabawka.

*A. Mularska.*

# Zabawki na choinkę.

## Indyk.

Indyk. Sposób robienia indyka podobny jest do opisanej przez nas, w Nr. 23 Młodej Matki, sowy. Tylko zamiast dużych paciorków, używanych tam na oczy, tu bierzemy małe, błyszczące, szklane paciorki na korale i na oczy indyka. Po zaszyciu wydmuszki w kwadratowy kawałek,

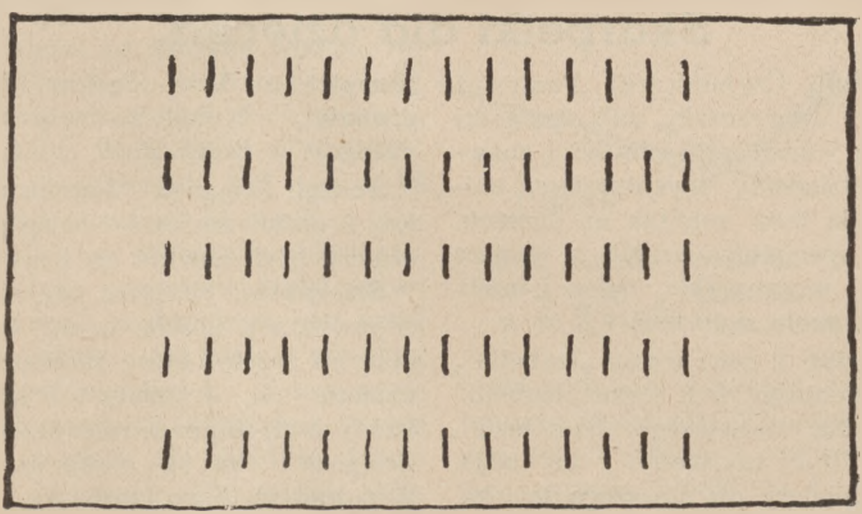
szarej karbowanej bibułki, wielkości 15×15 cm. jeden jej koniec wystający z poza wydmuszki skręcamy i formujemy szyję z główką, drugi koniec rozszerzamy w kształcie wachlarza. Czerwone korale przyczepiamy pod małym, czarnym dziobem, mniej więcej 4, 5 sztuk wzdłuż na jednej nitce, którą zakańczamy znów pod dziobem. Korale te powinny zwieszać się luźno. Po obu stronach główki przyszywamy oczy. Ogon trzeba na krawędzi powycinać w małe ząbki i tuszem porobić na nim zygzaki lub centki, imitujące piórka.



Dziób i łapki robi się z czarnego, glansowanego papieru, sklejonego do wnętrza białą stroną ze sobą tak, by po obu stronach otrzymać czarną powierzchnię. Nóżki na końcu nacinamy w pięć pazurków, zakończonych spiczasto. Nóżki zresztą mogą być zrobione z czarnego glansowanego papieru. *„Henriette."*

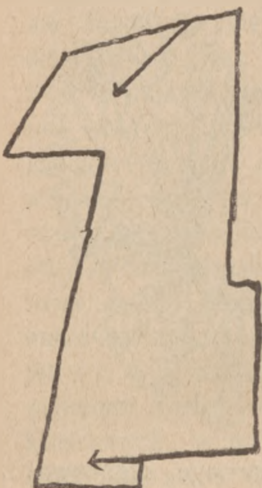
## Koza.

Wyciąć prostokąt podanej wielkości z dosyć sztywnego papieru kolorowego albo z brystolu, ponacinać w naznaczonych miejscach i przepleść



rys 1

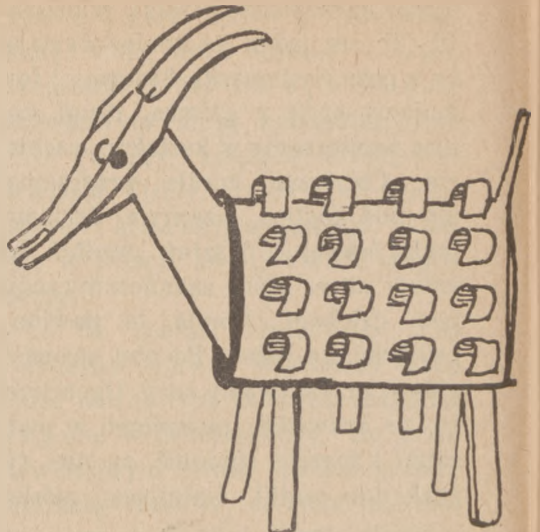
wąskie papierki, zostawiając z nich na wierzchu pętelki, rys. 4. Następnie zrobić z prostokąta rulonik, sklejając jego brzegi na 1 cm szerokości. Nóżki kozy to dalszy ciąg wąskich papierków założonych podwójnie. Z jednej strony rulonika osadzić głowę,



rys 2



rys 3



rys 4

nacinając przed tym części 2 i 3 wzdłuż strzałek. Na formie 3 nakleić oczka, nóżki wygiąć do tyłu, tułów kozy może być srebrny, wąskie papierki żółte, główka żółto-bronzowa. Kozę, jak wszystkie inne zabawki z oklejanek można zawiesić na choince.

*A. Mularska.*

# Skarpetki dla dziecka.

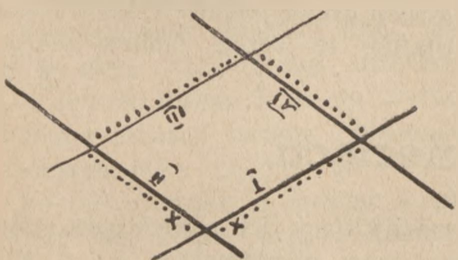
Do Szan. Czytelniczek! Ponieważ zrobienie pończoszki lub skarpetki wymaga więcej umiejętności i znawstwa z dziedziny trykotarstwa, aniżeli każda inna robótka na drutach, przeto specjalnie proszę o bardzo uważne przeczytanie opisu i ścisłe przestrzeganie wyliczeń.

**Materiał:** 2 deka wełny „Izabella", kolor niebieski i 3 deka „Izabelli" białej (dla mniejszego dzidziusia), zielony lub czerwony i do tego, jasno-popielaty dla starszego dziecka. Komplet z 5-ciu drutów, średniej grubości. Wełna i druty z firmy „Trójkąt w Kole" S. 9.

**Ściegi:** Ściągacz: 2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo i ścieg pończoszniczy czyli zawsze na prawo.

**Skarpetki** zaczyna się od góry odpowiednią ilością oczek (na modelu 60 oczek), które następnie rozdzielam na 4 druty (15 oczek na każdy drut) 5-tym drutem przerabiam. Ściągacz t. zw. 2 oczka na prawo, 2 oczka na lewo, zrobiony jest po-

dwójną nitką niebieskiej „Izabelli". Robimy 35 okrążeń. Następnie zmieniam nitki. Zamiast 2 ch niebieskich, biorę 1 niebieską i 1 białą, co tworzy bardzo miły melanż. Ściegiem pończoszniczym czyli wciąż na prawo robię teraz 5 razy wokoło. W 6-ym rzędzie gubię 2 oczka w następujący sposób: 1-szy drut: 1 oczko na prawo, 2 oczka razem, do końca drutu wszystkie oczka prawe. 2-gi drut, cały na prawo 3-ci drut: cały na prawo 4-ty drut: 12 oczek na prawo, 2 oczka razem, 1-o na prawo.



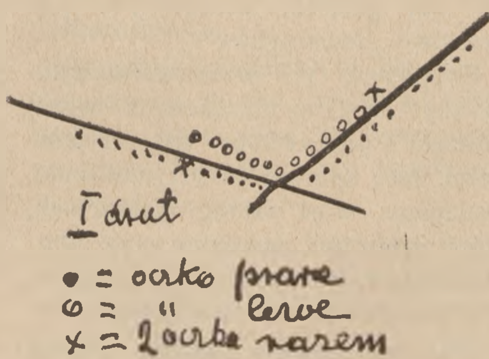
● = oczko prawe
x = 2 oczka razem } patrz rysunek.

W ten sam sposób gubię jeszcze co 5 rzędów 3 razy (razem 4 razy).

A teraz piętka: Rozdzielam oczka w ten sposób, ażeby na 1-szym i 4-ym drucie, na których właśnie robię piętkę, było o 2 oczka więcej, aniżeli na pozostałych 2-ch drutach. Na modelu: 1-szy drut — 14 oczek. 2-gi drut — 12 oczek, 3-ci drut — 12 oczek, 4-ty drut — 14 oczek. Oczka 1-go i 4-go drutu przerabiam rzędami tam i z powrotem, oczka prawe po prawej, oczka lewe po lewej stronie roboty. Na modelu pięta ma 16 rzędów wysokości. Potem przerabia się napiętek (deneczko). Proszę dobrze uważać! Na każdym drucie mamy 14 oczek. Od środka pięty

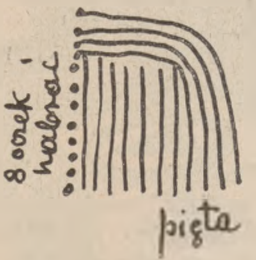


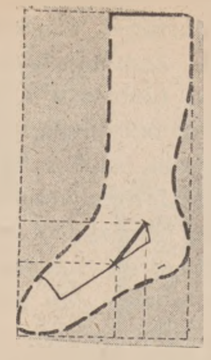

przerabiamy na prawo 6 oczek, 7-me i 8-me oczko razem na prawo. Odwracamy robótkę. 7 oczek na lewo. A teraz 2-gi drut: 6 oczek na lewo, 7-me i 8-me oczko razem na lewo. Odwrócić robótkę. Ten sposób gubienia stosujemy tak długo (tam i z powrotem) aż zgubimy wszystkie z boków oczka.




Po zrobieniu deneczka nabieramy brzeżne oczka pięty (8 oczek — patrz rysunek) i robimy 1 raz wokoło. Potem gubimy klinik: na 1 szym dru-

cie przerabiam 2 ostatnie oczka razem; na 4 tym drucie 2 pierwsze oczka razem. To powtórzyć co 2-gi rząd 3 razy. Następnie pracujemy



gładko wokoło wciąż na prawo stopkę tak długo, aż się kończy mały paluszek. Na utworzenie zakończenia należy, na równomiernie rozdzielonych 4 miejscach ujmować, aż na każdym drucie zostanie tylko 3 oczka. Ostatnie te oczka, dobrze zaszyć.

*E. Ż.*

# Kuchnia dziecięca.

Jaki zachwyt budzi w duszyczkach dziecięcych choinka! Ile radości, ile szczęścia i to nie tylko dlatego, że pstrzy się mnóstwem świecących i kolorowych cacek, jarzy wesołym światłem świeczek, ale dlatego również, że do jej gałązek, uczepionych jest mnóstwo „smakołyków".

Kupowanie tych przysmaków byłoby zbyt wielkim obciążeniem naszej kieszeni i pozbawiłoby nas przyjemności, jaką sprawia ich przyrządzanie. Podajemy więc szereg wskazówek, które mogą być przydatne przy sporządzaniu rozmaitych słodyczy, odpowiednich do zawieszenia na choinkę.

Wszelkie ozdoby jadalne, jakimi chcemy ustroić choinkę muszą być trwałe, nie ulegające łatwo zepsuciu, ponieważ drzewko pozostaje zazwyczaj przez dłuższy okres czasu. Nadto przedmioty te muszą mieć kształt, umożliwiający ich zawieszenie, więc: precelków, obwarzanków i t. p. Muszą one, przynajmniej częściowo, być owinięte, aby ustrzec je od zakurzenia przy dłuższym ich wiszeniu. Nieopakowane sztuki muszą być zjadane wcześniej. Dla wielu matek będzie też sprawą nader ważną, przygotowanie takich słodyczy.

Podajemy poniżej kilka przepisów:

**1. Kruche precelki.**

Kruche ciasto: Mąki 21 dkg., masła 14 dkg., cukru 7 dkg., żółtka 2. Jajko 1 do posmarowania, cukru miałkiego do obsypania 3 dkg., $^3/_4$ godziny w piecu.

Masło pokruszyć z mąką i cukrem i wraz z żółtkami zagnieść szybko ciasto, z ciasta robić wałeczki i formować z nich precelki, które smarować rozbitym jajkiem, posypać grubym miałkim cukrem i w gorącym piecu

piec trzy kwadranse aż do jasno-złotego koloru.

**2. Obwarzanki.**

Kruche ciasto: Masła 25 dkg., mąki 25 dkg., mleka 2 łyżki stołowe, żółtek 3, cukru 9 dkg., czekolady 3 dkg., białko 1 jajka do posmarowania.

Masło, mąka, żółtka, zimne mleko i czekoladę zagnieść na stolnicy na ciasto, uformować z niego obwarzanki, ułożyć posmarowane białkiem na blasze i piec w gorącym piecu przez godzinę i kwadrans.

**3. Inne precelki.**

Kruche ciasto: Mąki 17 dkg., masła 11 dkg., cukru 11 dkg., orzechów 5, 1 surowe żółtko, 3 jaja na twardo, skórka z ćwiartki cytryny, 1 białko do posmarowania.

Pokruszyć mąkę z masłem i zagnieść na ciasto wraz z cukrem, obranymi i przetartymi na tarce orzechami włoskimi czy laskowymi (zamiast zbyt drogich migdałów) oraz ugotowanymi na twardo, przepuszczonymi przez sito żółtkami i drobniutko poszatkowaną skórką cytrynową. Formować z tego ciasta wałeczki grubości $^3/_4$ cm. i układać je w postaci precelków. Posmarowane białkiem precelki ułożyć na wysmarowanej masłem blasze i piec aż do nabrania przez nie jasno-żółtego koloru. Do tych precelków dodawana jest często korzenna zaprawa z odrobiny cynamonu i goździków.

**4. Ciasteczka migdałowe (wzg. orzechowe).**

Kruche ciasto: Mąki 34 dkg, masła 28 dkg., cukru 15 dkg., jajko 1, migdałów lub orzechów 17 dkg., skórka z ćwiartki cytryny, białko 1 do posmarowania, proporcja na 10 osób.

Masło pokruszyć z mąką, zagnieść z cukrem, jajkiem, obranymi z łupinki i utartymi na tarce migdałami (czy dla taniości orzechami włoskimi lub laskowymi) oraz poszatkowaną drobno skórką cytrynową, rozwałkować na ciasto grubości 3 mm., wykrawać z tego kółeczka z otworem pośrodku, smarować je białkiem i piec na czystej, wysypanej mąką, ale nie smarowanej masłem blasze przez ½ godziny.

**5. Kulki czekoladowe z kremem**

Czekolady $^1/_4$ kg., masła 12 dkg., żótka 2, mleka łyżka 1, kakao w proszku 10 dkg.

Czekoladę, rozmiękczona w piecu do pieczenia, dobrze rozciera się z masłem, do tego dodaje się żółtka i mleko i uciera się tę masę tak długo na lodzie, albo w misce wstawionej do bardzo zimnej wody, aż wreszcie można formować z tej masy kulki, które obtacza się potem w proszku kakaowym, owija się w papierki i za sznureczek, zawiesza na choince.

**Marcepany.**

Migdałów (słodkich) 20 dkg., mączki cukrowej 20 dkg., białka z 2 jajek, albo też dla taniości ta sama ilość orzechów włoskich czy laskowych. Proporcja na 10 osób.

Orzechy włoskie, laskowe (wzgl. migdały) namoczyć i utrzeć potem zagnieść z cukrem i białkami na ciasto.

Zastosowanie masy marcepanowej: 1. Tworzyć z niej można kulki, które macza się w lukrze czekoladowym, białym czy kolorowym. Można także dowolnie, zanim lukier zupełnie

zastygnie, posypać polukrowane kulki siekanymi drobno, namoczonymi uprzednio pistacjami albo też przyozdobić je pocukrowanymi wiśniami, fiołkami i t. p.

2. Naśladuje się kształt grzyba borowika lub muchomora. Kapelusik borowika smaruje się rozbitym białkiem i posypuje tartą czekoladą, po czym białkiem od jajka umocowuje się korzonek grzybka do kapelusika. Chcąc naśladować muchomory powleka się kapelusik pomalowanym na czerwono lukrem, a po jego obeschnięciu usiewa się kapelusik punkcikami białego lukru (zrobionego z białka utartego z cukrem i kilkoma kroplami soku cytrynowego).

3. Marcepan można pokolorować dowolnie różowym, czerwonym czy zielonym lukrem, zrobionym z buraków, szpinaku (breton) lub też ufarbować na brunatno tartą czekoladą. Z ładnych daktyli wyjmuje się pestki, na których miejsce wkłada się w daktyle białą lub kolorową masę marcepanową. Daktyle takie mogą być rownież zanurzone w lukrze czekoladowym, w ten sposób jednak, aby masa marcepanowa pozostała niepolukrowana.

4. Czwartą część masy marcepanowej pozostawia się białą, a trzy czwarte koloruje się na różowo. Z kolorowej masy formuje się na zwilżonej wodą stolnicy szynkę, którą od góry pokrywa się białą masą (udającą słoninę) i oblewa się tak uformowaną szynkę, po lekkim jej obeschnięciu, lukrem czekoladowym, przy czym powierzchnię przekroju pozostawia się niepolukrowaną.

5. Formuje się podłużne kartofelki. W tym celu wałkuje się masę marcepanową na ciasto grubości mniej więcej dwumilimetrowej, wykrawa się z niego prostokątne kawałki, które po iednej stronie smaruje się cienką warstwą marmelady morelowej. Z masy biszkoptowej wykrawa się podłużne kawałki, które kładzie się na posmarowanym marmeladą marcepanie i owija nim. Od strony zewnętrznej smaruje się marcepan żółtkiem, posypuje się z wierzchu tartą czekoladą i wkłuwa się drewienkiem kilka wgłębień.

**7. Marcepany orzechowe.**

Przygotowuje się w taki sam sposób, tylko zamiast migdałów, używa się orzechów laskowych czy włoskich. Kulki marcepanowe mażna nadziać smażonymi w cukrze wiśniami, lub kawałkami ananasa i polukrować lukrem czekoladowym czy kolorowym.

8. **Kiełbasa czekoladowa.**

Migdałów (wzgl. orzechów) przetartych 21 dkg., czekolady 21 dkg., migdałów 4 dkg.. jajko 1, cukru 12 dkg., cukru 10 dkg. do wałkowania.

Przetarte orzechy (wzgl. migdały) i tartą czekoladę miesza się lekko razem. Jajko i cukier uciera się na pianę, do tego dodaje się masę orzechową (czy migdałową) oraz migdały obrane i pokrajane w wąskie podłużne paski i wszystko to rozgrzewa się na parcelowanej (ogniotrwałej) miseczce na słabym ogiu. Potem wykłada się całą tę masę na deskę suto posypaną mączką, cukrową, formuje się grubą kiełbasę i suszy się ją w zimnym miejscu. Następnego dnia kraje się kiełbasę w cienkie talarki.

**Uwaga:** Można także polukrować

taką kiełbasę białym lub czekoladowym lukrem.

**9. Angielskie herbatniki** — bardzo tanie i smaczne.

Masła 6 dkg., jajek 2½, śmietanki $^1/_8$ litra, ½ proszku Oettkera, wanilia cukru $^1/_4$ kg., mąki 58 dkg., masło i mąka do wysmarowania i posypania blachy

Masło uciera się z jajkami, proszkiem Oetkera, wanilią i cukrem i zagniata się wraz z mąką na stolnicy na ciasto, które rozwałkuje się na grubość noża i potem wykrawa się z tak rozwałkowanego ciasta rozmaite formy, uważając zawsze, aby miały otwór w środku (celem możności zawieszenia każdej sztuki na sznurku na choince). Piec na wysmarowanej masłem i obsypanej mąką blasze na jasno złotawy kolor — mniej więcej $1^1/_2$ godziny.

**10. Piernik.**

Żytniej mąki 28 dkg., cukru 18 dkg., jajka 2, miodu 8 dkg., sody łyżeczkę od kawy, cynamonu i goździków do smaku. Masło i mąkę do wysmarowania i posypania blachy, jajko 1 do posmarowania pierników po wierzchu.

Mąkę, cukier, jajka, płynny miód, sodę, cynamon i drobno utłuczone goździki zagniata się na stolnicy na ciasto, które rozwałkować należy do grubości trzy milimetrowej, po czym wykrawa się z tego ciasta kółeczka, z otworem pośrodku smaruje się jajkiem i piecze 1½ godziny w piecu na wysmarowanej masłem i obsypanej maką blasze.

**11. Kiełbasa ze śliwek** (24 godziny).

Cukru 25 dkg., śliwek 28 dkg., fig 5 dkg., orzechów 12 dkg., mączki cukrowej 5 dkg.

Suszone śliwki myje się w małej ilości wody wygotowuje na miękko, odcedza, wyjmuje pestki i sieka drobno. Cukier z wodą gotuje się 10 minut, wsypuje się do tego śliwki i gotuje całą masę do gęstości. Potem miesza się z tym pokrajane w drobną kostkę figi i orzechy i formuje się z tej masy na wysypanej mączką cukrową stolnicy kiełbasę, którą zastudza się i pozostawia na 24 godziny do wysuszenia, a przed podaniem kraje się ją w talarki.

## Wieczerza Wigilijna

Niezależnie od choinki i podarunków gwiazdkowych Wieczerza Wigilijna jest doniosłym momentem przyjemności dziecięcych, związanych z świętem Bożego Narodzania. Wszelkie uczty świąteczne różnić się muszą od zwykłych posiłków doborem potraw i ich obfitością. I tutaj jednakże umiarkowanie jest rzeczą wielkiej wagi, o ile zepsuty żołądek nie ma być smutnym końcem radosnych dla dziecka uroczystości Wigilijnych.

Nie wolno nade wszystko podawać dzieciom wieczerzy zbyt pózno, aby nie skracać im pory snu. Co się tyczy doboru potraw, należy dostosować ulubione przez dzieci dania do uświęconych tradycją zwyczajów w tym względzie, wykreślając oczywiście z Wigilijnego jadłospisu potrawy, źle znoszone przez dzieci o wrażliwszym żołądku, a także przez dzieci, nie zawsze dobrze sypiające. Do takich niewskazanych, cięższych potraw, których unikać należy wieczorem zwłasz-

cza, należy naprzykład kwaszona kapusta, gotowana z suszonymi grzybami.

Zalecilibyśmy zestawienie wieczerzy Wigilijnej w sposób następujący:

1. Zupa owocowa (z jabłek lub śliwek), albo zupa jarzynowa, czy też barszcz.

2. Ryba (byle nie tłusta) smażona, gotowana lub faszerowana w postaci budyniu czy kotlecików.

3. Łamańce z makiem, czy inną leguminę makową (Dzieci, które nie lubią maku, mogą dostać inny rodzaj leguminy).

4. Mandarynki, gruszki, jabłka lub inne świeże owoce.

5. Orzechy włoskie, laskowe, figi lub też słodycze wybrane spośród bakalii.. *Maria Anna Fostigowa*



**Redakcja i Administracja: Litewska 16. Tel. 9-41-00. Konto P.K.O. 14.555**
**Prenumerata „MŁODEJ MATKI" płatna tylko z góry:**
**W kraju: rocznie zł. 10.—, półrocznie zł. 5.—, kwartalnie zł. 2.50.**
**Za granicą: rocznie zł. 15.—, półrocznie zł. 7.50.**
**Prenumeratę dwutygodnika „MŁODA MATKA" przyjmują wszystkie księgarnie oraz urzędy pocztowe w kraju i za granicą.**
**Rękopisów Redakcja nie zwraca.**
**Redaktorka L. Czechowska przyjmuje interesantów w środy od godz. 15½ do 16½.**

**Wydawca: Polski Komitet Opieki nad Dzieckiem.**

**Redaktorzy: Dr. R. Barański i L. Czechowska.**

Drukarnia M. Gołaszewski i Syn, Warszawa, ul. Czerniakowska Nr. 131. Telefon Nr. 9-38-57